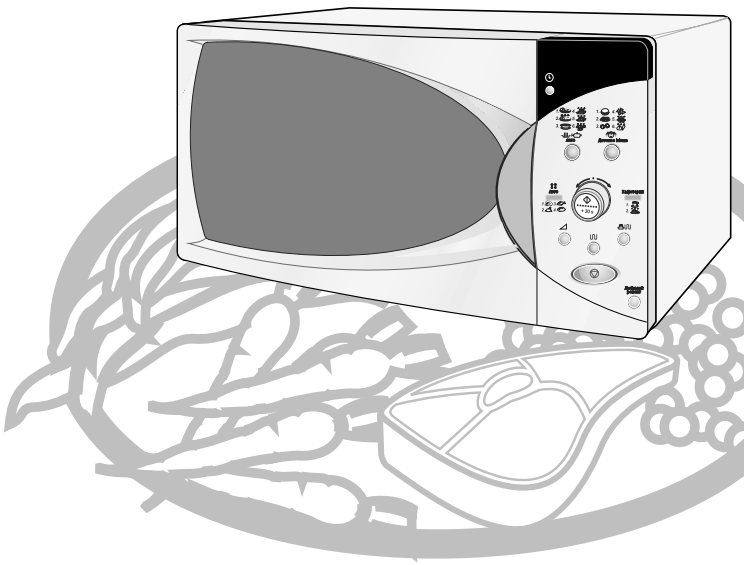
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

CE297BNR



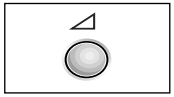
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи 2
Печь 2
Панель управления 3
Принадлежности 3
Использование этой инструкции 4
Меры предосторожности 4
Установка вашей микроволновой печи 6
Установка времени 6
Как работает микроволновая печь 7
Проверка правильности функционирования печи 7
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема 8
Приготовление / Разогрев пищи 8
Уровни мощности 9
Остановка приготовления пищи 9
Корректировка времени приготовления 10
Использование режима Автоматического разогрева / приготовления 10
Параметры режима Автоматического разогрева / приготовления 11
Использование режима приготовления “Кафетерий” 12
Параметры режима приготовления “Кафетерий” 12
Использование режима автоматического размораживания продуктов 13
Параметры режима автоматического размораживания 13
Использование пользовательского режима приготовления 14
Использование режима приготовления закусок и блюд для детей 14
Параметры режима приготовления закусок и блюд для детей 15
Выбор положения нагревательного элемента 16
Выбор принадлежностей для приготовления пищи 16
Приготовление в режиме гриля 17
Комбинирование микроволн и гриля 17
Отключение звукового сигнала 18
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности 18
Руководство по выбору посуды 19
Руководство по приготовлению пищи 20
Чистка вашей микроволновой печи 29
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи 30
Технические характеристики 30

Code No.: DE68-02775A

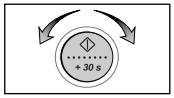
R

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



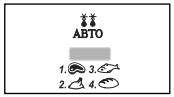
1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку ◿ один или несколько раз.



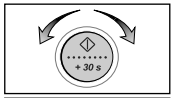
2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы**.

3. Нажмите кнопку ◈.
   Результат: Начинается приготовление блюда. Когда оно закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты с использованием автоматического размораживания



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Нажмите кнопку **Auto** (Автоматическое размораживание) (⁂) один или несколько раз, в зависимости от типа продуктов, которые вы собираетесь разморозить.



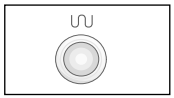
2. Выберите нужный вес поворотом **ручки круговой шкалы**.

3. Нажмите кнопку ◈.

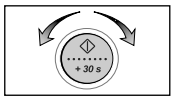
Если вы хотите добавить минуту ко времени приготовления

Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **+30s** (+30 секунд) один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



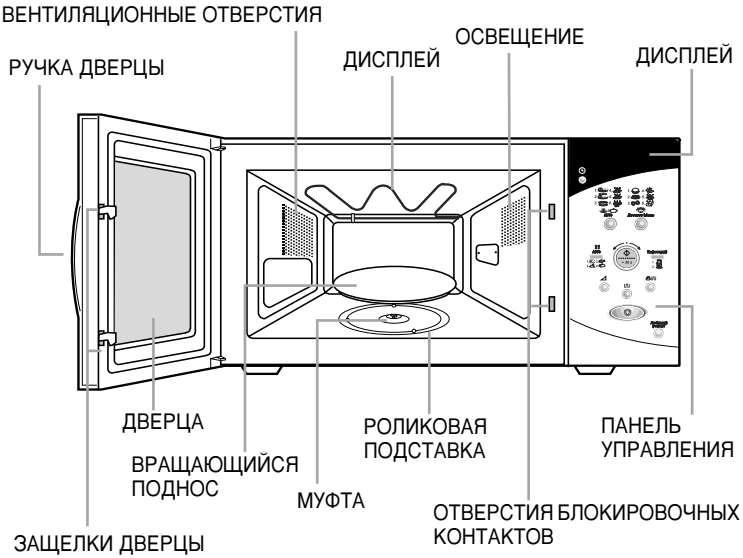
1. Поместите продукты в печь и нажмите кнопку ⋂⋂.



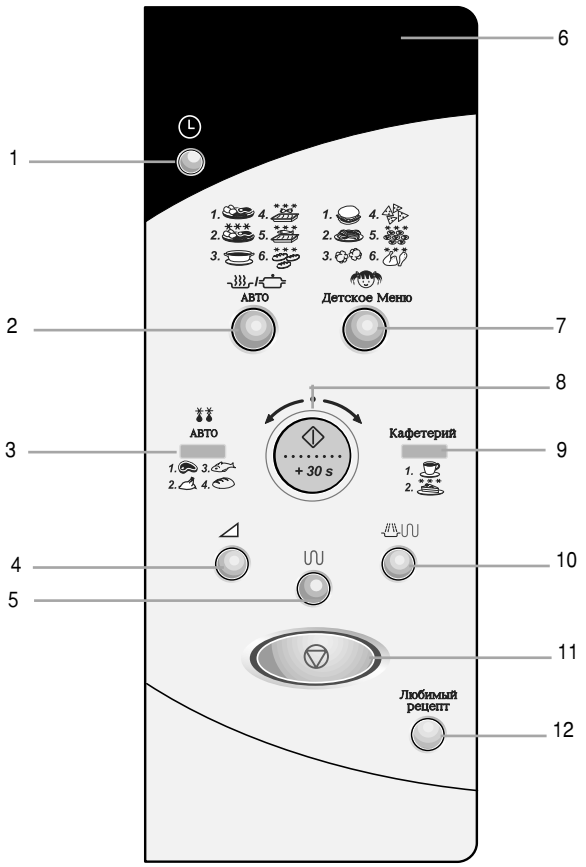
2. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.

3. Нажмите кнопку ◈.

Печь



Панель управления

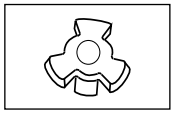


1. УСТАНОВКА ЧАСОВ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
4. ВЫБОР РЕЖИМА МИКРОВОЛН / УРОВНЯ МОЩНОСТИ
5. ВЫБОР РЕЖИМА “ГРИЛЬ”
6. ДИСПЛЕЙ
7. ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКУСОК И БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ
8. КНОПКА “ПУСК”/РУЧКА КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и размер порции)
9. ВЫБОР РЕЖИМА МГНОВЕННОГО НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
10. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
11. КНОПКА “СТОП / ОТМЕНА”
12. КНОПКА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

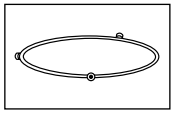
Принадлежности

В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.

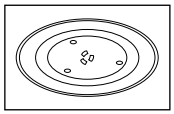
R



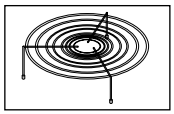
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая подставка может использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Одно блюдо ставится на вращающийся поднос, а другое - на подставку. Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

R

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:

Важно

Примечание

Предостережение

Повернуть

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

1. Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
2. Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.
3. Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
   (1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
   (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
   (3) Сетевой шнур
4. Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** в микроволновой печи никакую металлическую посуду:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
     Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой
     Например: Яйца, Орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет. Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.

Меры предосторожности(продолжение)

8. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания.
- ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
- По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
- Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
- Существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости.
- Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.

  Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти задержка вскипания жидкости; это означает, что бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете посуду из печи. Вы можете получить ожог.
- При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Перевяжите обожженное место чистой сухой тканью
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- НИКОГДА не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы предотвратить выплескивание жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.
- ВСЕГДА проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- НИКОГДА не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Если дать печи постоять выключенной около 30 минут, вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните, и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

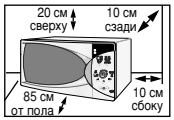
Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

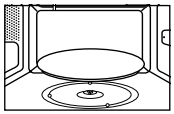
Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи обеспечьте зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи для нормальной вентиляции и установите ее на высоте примерно 85 см от пола.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

❇ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

❇ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного изделия поврежден, он должен быть заменен на новый изготовителем печи, его агентом по обслуживанию или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

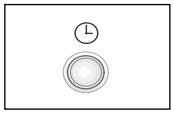
❇ Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

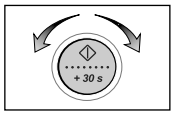
В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

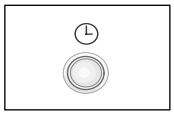
✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



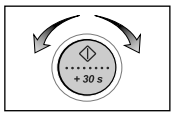
1. **Чтобы время показывалось…** — **Нажмите кнопку ⏲ ...**
   В 24-часовом формате — Один раз
   В 12-часовом формате — Два раза



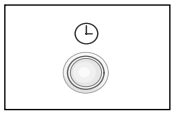
2. Установите цифры часов поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ⏲.



4. Установите цифры минут поворотом **ручки круговой шкалы**.



5. Нажмите кнопку ⏲.

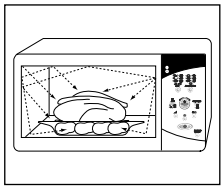
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Автоматического размораживания продуктов***
- ***Автоматического разогрева и приготовления пищи***
- ***Приготовления закусок и блюд для детей***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов, а также:
   - Количества и плотности
   - Содержания воды
   - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)

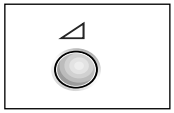
☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время отстоя” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

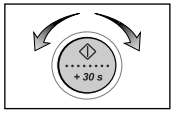
Проверка правильности функционирования печи

Эта простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

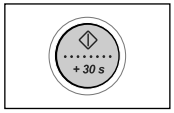
Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку ⊿.



2. Установите поворотом **ручки круговой шкалы** время работы печи, равное 4-5 минутам.



3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут. По окончании этого времени вода должна закипеть.

✉ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

R

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте приведенные ниже решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

- Когда вы нажимаете кнопку ⏀, печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?

- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время приготовления и/или нажали ли вы кнопку ⏀?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

- Пища пережарена или недожарена
  - Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

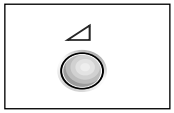
✉ Если приведенные выше советы не помогли вам решить проблему, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

Приготовление / Разогрев пищи

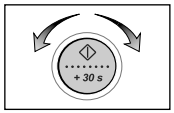
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

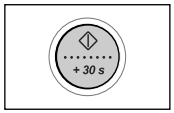
Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку ◿.
   Результат: Дисплей показывает сообщение 900W (900 Вт) (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку ◿, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности на следующей странице.



2. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ⏀.
   Результат: Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30s** (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	**ГРИЛЬ**
ВЫСОКИЙ	900 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт	
НИЗКИЙ / ПОДОГРЕВ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1300 Вт
КОМБИ I ( )	600 Вт	1300 Вт
КОМБИ II ( )	450 Вт	1300 Вт
КОМБИ III ( )	300 Вт	1300 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

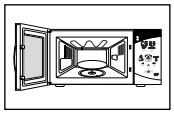
✉ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Если вы хотите добавить время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.

Время	Увеличение времени	Время	Увеличение времени
до 1 мин.	с шагом 5 сек.	10-20 мин.	с шагом 1 мин.
1-3 мин.	с шагом 10 сек.	20-40 мин.	с шагом 2 мин.
3-10 мин.	с шагом 30 сек.	40-99 мин.	с шагом 5 мин.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку ◇.

2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Нажмите кнопку ▽.
   Результат: Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **Отмена** (▽).

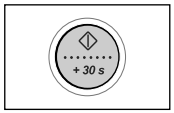
☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Отмена** (▽).

R

R

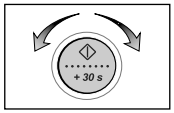
Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30s (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30s** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Вы можете регулировать время приготовления только во время приготовления пищи, если выбраны режимы: Микроволны, Автоматический Разогрев/ Приготовление пищи, Гриль или Комбинированный.

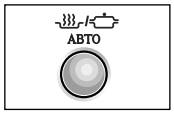


Для увеличения или уменьшения времени приготовления во время приготовления пищи поворачивайте **ручку круговой шкалы** вправо или влево.

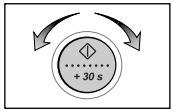
Использование режима Автоматического разогрева / приготовления

В режиме Автоматического разогрева/приготовления имеется шесть запрограммированных по времени рецептов, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

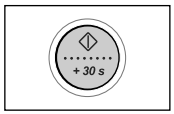
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса, а затем закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Режима Автоматического Разогрева/ Приготовления** (🍲) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы.** (См. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку ◈.
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима Автоматического разогрева / приготовления

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева и приготовления, вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Код / Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Готовое блюдо** (из холодильника)	300-350г 400-450г 500-550гл	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2	**Замороженное готовое блюдо**	300-350г 400-450г	4 мин.	Возьмите замороженное готовое блюдо и проверьте, годится ли его упаковка для приготовления в микроволновой печи. Проколите пленку, обтягивающую блюдо. Поставьте блюдо в середину вращающегося подноса. Эта программа предназначена для замороженных готовых блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофеля, риса или макарон).
3	**Суп/ соус** (Охлажденные)	200-250мл 300-350мл 400-450мл 500-550мл 600-650мл	1-2 мин.	Налейте суп/ соус в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева и отстоя. Перемешайте перед тем, как дать постоять и после отстоя.
4	**Замороженное блюдо из макаронных изделий с тертым сыром**	400г 600г 800г 1000г	3-4 мин.	Выложите замороженные макаронные изделия с тертым сыром в блюдо из термостойкого стекла, имеющее подходящие размеры. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. Эта программа подходит для замороженных макаронных изделий, таких, как лазанья, каннелони (пельмени) и макароны.
5	**Замороженное блюдо из рыбы с тертым сыром**	400г 600г 800г 1000г	2-3 мин.	Выложите замороженное блюдо из рыбы с тертым сыром в блюдо из термостойкого стекла, имеющее подходящие размеры.. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. Эта программа подходит для замороженных готовых блюд, состоящих из рыбного филе с овощами и соусом.
6	**Замороженные булочки**	100-150г (2 шт.) 200-250г (4 шт.) 300-350г (6 шт.)	2 мин.	Положите замороженные булочки нижней стороной вверх в кружок на металлическую подставку. Переверните сразу же после того, как прозвучит звуковой сигнал.

R

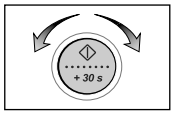
R

Использование режима приготовления "Кафетерий"

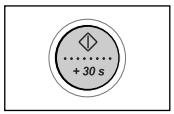
Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продуктов, которые вы хотите приготовить, нажав кнопку **Кафетерий** один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ◇.
Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Пример: Чтобы разогреть одну чашку кофе, нажмите кнопку **Кафетерий** одну раза, и задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима приготовления "Кафетерий"

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева напитков и размораживания замороженных кусков пирога.

В таблице представлены количество продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Программа № 1 работает в режиме только микроволн. Программа № 2 работает в комбинированном режиме микроволн и гриля.

Код / Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Напитки** (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте одну чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Дайте постоять в микроволновой печи. Перемешайте напитки до и после времени отстоя. Будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей).
2	Замороженные куски пирога	100-500г	5-15мин.	Кладите плоские куски пирога прямо на металлическую подставку. Большие куски и сдобные булочки кладите на вращающийся поднос. Положите один кусок пирога в середину, 2 куска - друг против друга, а 3-4 куска пирога - в кружок. Благодаря нагревательному элементу, пирог разогреется и приобретет хрустящую корочку. Эта программа подходит для кусков таких пирогов, как яблочный пирог с присыпкой, штрудель, пироги с маком, и для сдобы. Она не подходит для разогревания целых пирогов, пирогов со взбитыми сливками или пирогов с шоколадной глазурью.

Использование режима автоматического размораживания продуктов

Режим автоматического размораживания продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу или хлеб и выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

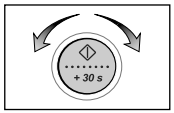
Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

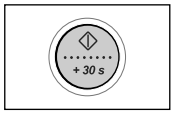
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Auto** (⁑) (Автоматическое размораживание).
Результат: На дисплее появляется следующая информация:

Нажмите кнопку **Auto** (⁑) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить.



2. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ◈.
Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- Вновь нажмите кнопку ◈, чтобы закончить размораживание.

✉ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр.8.

Параметры режима автоматического размораживания

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженные мясо, птицу, рыбу или хлеб/ выпечку на вращающийся поднос.

Код	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	Мясо	0,2-2кг	20-60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	0,2-2кг	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	Рыба	0,2-2кг	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/ Выпечка	0,125-1кг	5-30 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

✉ Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию размораживания с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию о размораживании продуктов в ручном режиме и времени размораживания см. на стр.25.

R

Использование пользовательского режима приготовления

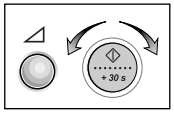
Если вы часто готовите или разогреваете одни и те же типы блюд, вы можете сохранить в памяти печи время приготовления и уровень мощности, чтобы вам не пришлось устанавливать их вновь каждый раз заново.

Вы можете запрограммировать до двух этапов приготовления пищи (за исключением сочетаний режимов Микроволны + Микроволны, Гриль + Гриль, Комбинированный + Комбинированный, Гриль + Комбинированный).

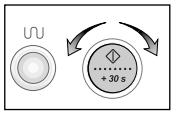
Пример: Вы хотите приготовить пищу в режиме Микроволн, а затем Гриля, не перепрограммируя печь.

Сохранение параметров приготовления

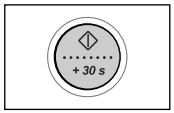
1. Нажмите кнопку **Пользовательский режим**
   На дисплее появляется сообщение: **P**



2. Нажмите кнопку ◿ для выбора нужного уровня мощности и выберите нужное время приготовление поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ⋂⋃ и установите время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.

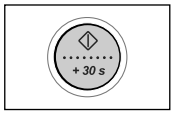


4. Нажмите кнопку ⏀.
   Результат: Теперь ваши параметры приготовления сохранены в памяти печи.

Использование сохраненных параметров приготовления

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Пользовательский режим**.



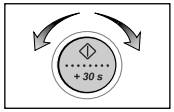
2. Нажмите кнопку ⏀.
   Результат: Пища готовится так, как вам нужно.

Использование режима приготовления закусок и блюд для детей

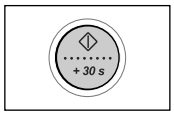
В режиме приготовления закусок и блюд для детей имеется шесть запрограммированных по времени рецептов, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Закуска/Блюдо для детей** (🍼) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**. (См. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку ⏀.
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Параметры режима приготовления закусок и блюд для детей

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления шести блюд, наиболее любимых детьми. В таблице указаны вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации. Программы № 1, 2, 3 и 4 работают в режиме только микроволн. Программы № 5 и 6 работают в комбинированном режиме микроволн и гриля.

Код / Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Гамбургер** (Из холодильника)	150г (1порция) 300г (2порции)	1-2мин.	Положите гамбургер (булку с ломтиком мяса) или чизбургер на кухонную бумагу. Положите один гамбургер в центр вращающегося подноса, два гамбургера друг напротив друга на подносе. После разогревания приправьте салатом, ломтиками помидоров, приправами и специями.
2	**Мини-равиоли** (Из холодильника)	200-250г 300-350г	3мин.	Поставьте охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковой тарелке, безопасной для приготовления в микроволновой печи, в центр вращающегося подноса. Проколите упаковочную пленку готового продукта или обтяните пластиковую тарелку пленкой для микроволновой печи. Тщательно перемешайте до и после времени отстоя. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши в соусе.
3	**Воздушная кукуруза**	100г	-	Используйте специальную воздушную кукурузу, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, положите пакет в середину вращающегося подноса. При приготовлении кукуруза будет лопаться и пакет увеличится в объеме. Будьте осторожны, вынимая и открывая горячий пакет.
4	**Начос** (мексиканские чипсы)	125г	-	Выложите чипсы на плоскую керамическую тарелку. Посыпьте сверху 50 г тертого сыра “чеддер” и специями. Поставьте тарелку на вращающийся поднос
5	**Замороженные мини-пиццы**	150г (4-6кусков) 250г (7-9кусков)	-	Равномерно разложите мини-пиццы или мини-пироги с начинкой на подставке.
6	**Замороженные куриные крылышки**	250-300г 350-400г 450-500г	3мин.	Выложите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или маленькие ножки (готовые к употреблению и приправленные) на металлическую подставку кожицей вниз. Разложите их по кругу, оставив середину подставки пустой. Переверните, когда печь подаст звуковой сигнал.

R

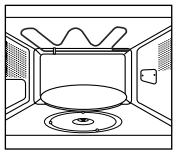
R

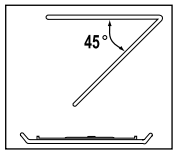
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение используется для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме "микроволны + гриль".***

☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии, и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.



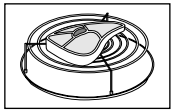


Чтобы установить нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация "микроволны + гриль")	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.

При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°и затем почистите его.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.

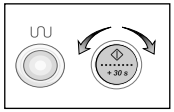


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

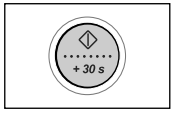
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр.19.

Приготовление в режиме гриля

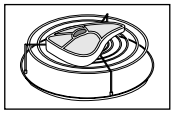
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).



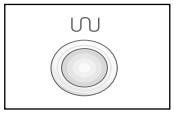
1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, нажав кнопку **Гриль** (⋀⋀) и затем задав время прогрева поворотом **ручки круговой шкалы**.



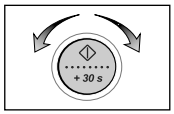
2. Нажмите кнопку ◇.



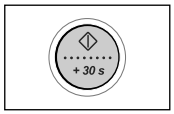
3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку. Закройте дверцу.



4. Нажмите кнопку ⋀⋀.
   Результат: На дисплее появляются следующие символы:



5. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы**.
   Максимальное время приготовления - 60 минут.



6. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается приготовление в режиме гриля. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Не беспокойтесь, если во время приготовления в режиме гриля нагревательный элемент включается и выключается.
Система сконструирована так, чтобы предотвращать перегрев печи.

☛ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Следите за тем, чтобы нагревательный элемент находился в горизонтальном положении.

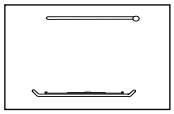
Комбинирование микроволн и гриля

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

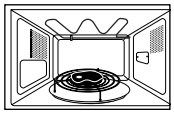
R

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

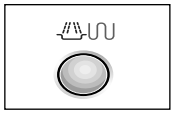
☛ ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Следите за тем, чтобы нагревательный элемент находился в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр.16.



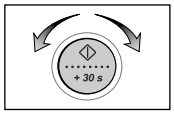
2. Откройте дверцу печи.
   Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос.
   Закройте дверцу.



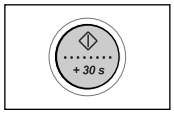
3. Нажмите кнопку **Комбинированный режим** (⋀⋀).
   Результат: На дисплее появляются следующие символы:
   ⋀⋀ (режим микроволн и гриля)
   600W (600 Вт; Уровень мощности)

✉ Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Комбинированный режим** (⋀⋀), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



4. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
   Максимальное время приготовления - 60 минут.

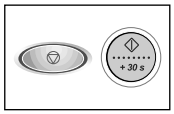


5. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля составляет 600 Вт.

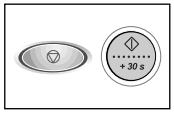
R

Отключение звукового сигнала



1. Одновременно нажмите кнопки ⏚ и ◇.
   Результат:
   - На дисплее появляется сообщение.

   - Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.



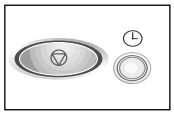
2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки ⏚ и ◇.
   Результат:
   - На дисплее появляется сообщение.

   - Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

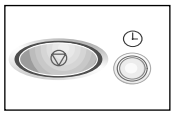
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть "заперта" в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки ⏚ и 🕒.
   Результат:
   - Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).
   - На дисплее появляется сообщение "L".



2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки ⏚ и 🕒.
   Результат: Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой.

Поэтому вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	ментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

R

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150г	600Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300г	600Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Горошек	300г	600Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300г	600Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300г	600Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Овощная смесь (в китайском стиле)	300г	600Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	3 1/2-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250г	5-5 1/2	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	3 1/2-4	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	4-4 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	3-3 1/2	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250г	2 1/2-3	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	3-3 1/2	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	1-1 1/2 2-2 1/2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	4-4 1/2	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	3 1/2-4	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250г 500г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	4 1/2-5	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис :

Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло. Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия :

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.

Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	900Вт	15-16 17 1/2-18 1/2	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	900Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г	900Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	900Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250г	900Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

R

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи
Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обращайтесь за информацией в таблицы. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и отстоя
Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.
Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять, по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.
Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

R

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температуры)	150мл (1чашка) 300мл (2чашки) 450мл (3чашки) 600 мл (4чашки)	900Вт	1-1 1/2 1 1/2-2 2 1/2-3 3-3 1/2	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Тщательно перемешайте до и после времени отстоя, будьте осторожны, вынимая чашки из печи.
Суп (из холодильника)	250г 350г 450г 550г	900Вт	2-2 1/2 2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350г	600Вт	4 1/2-5 1/2	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350г	600Вт	3 1/2-4 1/2	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350г	600Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350г 450г 550г	600Вт	4 1/2-5 1/2 5-6 5 1/2-6 1/2	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

R

Руководство по одновременному разогреву двух блюд

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Суп (из холодильника)	2 x 250г 2 x 350г	900Вт	3 1/2-4 1/2 5-6	2-3	Налейте в две глубокие керамические тарелки и накройте крышкой. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на подставку. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Курица с кэрри и рисом (из холодильника)	2 x 350г	600Вт	7-8 1/2	3	Выложите 2 порции каждого из двух компонентов на две керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на подставку.
Готовое блюдо (из холодильника)	2 x 350г	600Вт	7 1/2-9	3	Выложите две порции каждого из 2-3 компонентов на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на подставку.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300Вт	30-40 сек. 1 мин - 1 мин 10сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "размораживание" (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш Свиные отбивные	 200г 400г 250г	 6-7 10-12 7- 8	 15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	 500г (2куска) 1200г	 14-15 32-34	 15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе/ Целая рыба	 200г 400г	 6-7 11-13	 10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	 250г	 6-7	 5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/ Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	 2штуки 4штуки 250г 500г	 1-1$^1/_2$ 2$^1/_2$-3 4-4$^1/_2$ 7-9	 5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

R

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании режима приготовления только с помощью гриля всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которой требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + гриль) всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. В иных случаях она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

- **Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.**

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25г каждый)	Только гриль	3 1/2-4 1/2	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	2 1/2-3 1/2	1 1/2-2 1/2	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Томаты гриль	200г (2шт.) 400г (4шт.)	300Вт + Гриль	3 1/2-4 1/2 5-6	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Тосты с томатами и сыром	4шт. (300г)	300Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2шт. (300г) 4шт. (600г)	450Вт + Гриль	3 1/2-4 1/2 6-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250г 500г	600Вт + Гриль	4 1/2-5 1/2 6 1/2-7 1/2	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на подставку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	500г	450Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски курицы	450г (2куска) 650г (2-3куска) 850г (4куска)	300Вт + Гриль	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите один кусок курицы в центр подставки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	900г 1100г	450Вт + Гриль	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Положите курицу прямо на вращающийся поднос, сначала грудкой вниз, затем грудкой вверх. После приготовления дайте постоять 5 минут.

R

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Бараньи отбивные (средне прожаренные)	400г (4шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	250г (2шт.) 500г (4шт.)	Микроволны + Гриль	(300Вт+ Гриль) 6-7 8-10	(Только гриль) 5-6 7-8	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	450г 650г	300Вт + Гриль	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на подставку.
Печеные яблоки	2яблока (400г) 4яблока (800г)	300Вт + Гриль	6-7 10-12	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50г каждая)	2штуки 4штуки	Микроволны + Гриль	300Вт+ Гриль $1^1/_2$-2 $2^1/_2$-3	Только гриль 2-3 2-3	Положите булочки в кружок, нижней стороной вверх, прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте вторую сторону до образования той корочки, какую вы хотите. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон / Чесночный хлеб	200-250г (1 шт.)	Микроволны + Гриль	450Вт+ Гриль $3^1/_2$-4	Только гриль 2-3	Положите замороженный батон на подставку по диагонали на бумагу для выпечки. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400г	450Вт+ Гриль	13-15	-	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (пельмени, макароны, лазанья)	400г	600Вт+ Гриль	14-16	-	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400г	450Вт+ Гриль	16-18	-	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи(продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

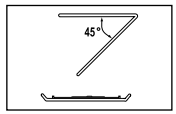
☛ ВСЕГДА следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми, и чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ **Чистите** внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Технические характеристики

Фирма SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**CE297BNR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1400 Вт 1300 Вт 2700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 297 x 424 мм 336 x 241 x 349 мм
Объем камеры	28 л
Масса Нетто	 Приблизительно 16 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

SAMSUNG ELECTRONICS

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В63627**

-. Срок действия : **с 28, 07, 2003 по 28, 07, 2006**

ИЗГОТОВЛЕНО В МАЛАЙЗИИ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ : САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Парк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.